



Ratatouille

von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 Personen

Auberginen, Zwiebeln, Zucchini und Paprika in 2,5 cm große Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken.

2 EL Olivenöl in einem heißen Topf geben, Auberginen-, Zucchini- und Paprikawürfel darin für 5 Minuten unter Rühren anrösten, anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

Das übrige Olivenöl in den selben Topf geben, auf niedrige bis mittlere Hitze stellen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin 10 Minuten karamellisieren. Ab und zu umrühren.

Thymianblätter zupfen, Basilikum grob hacken.

Die Kräuter zusammen mit dem Gemüse, den Tomaten, Balsamico, Salz und Pfeffer in den Topf geben und 40 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Mit frischem Basilikum auf Reis oder mit knusprigem Brot servieren.

Quelle: <https://www.eat-this.org/ratatouille/>

Tags: Vegan, Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer

12 Stück Auberginen	
600 g Zwiebel	rote
6.0 Stück Zucchetti	
2.4 g Paprika	
960 g Paprika	
19.2 Stück Knoblauchzehen	
1.8 dl Olivenöl	
60 g Thymian	
60 g Basilikum	
3.6 kg geschälte Tomaten	
1.2 dl Balsamico-Essig	
60 g Salz	

Schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich deshalb wunderbar im Kühlschrank für bis zu 3 Tagen aufheben.